



## Barbaresco DOCG "Karmico"

VITIGNO: Nebbiolo.

PROVENIENZA: comune di Treiso.

ALTITUDINE: 480 m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

TERRENO: calcareo, roccioso, tufaceo.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in Tini di rovere. Segue fermentazione malolattica in legno.

INVECCHIAMENTO: 24 mesi in tini. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE: rosso granato.

AROMA: intenso, elegante, fruttato, con note di tabacco e spezie.

SAPORE: armonico, bilanciato con un corpo importante, retrogusto molto piacevole leggermente speziato.

ABBINAMENTO: ottimo con secondi piatti di carne o con formaggi mediamente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.